



TRAITEUR

LES

3

SENS

MAISON
ROLLAND

Menu Temps des Fêtes
Corporatif

BUFFET FROID DE NOËL

12 personnes minimum par commande



32,50\$

Tataki de saumon, crémeux de courges au
citron confit

Légumes assortis, trempette aux épinards

Salade d'orichetti à la dinde confite, carottes, courgette rôtie à
l'érable, ciboulette

Salade de mesclun aux noix de pacane caramélisée et figue,
vinaigrette balsamique

Guédille de crevettes nordiques aux herbes fraîches, et
œufs de truite

Crouton de chèvre fondu, poire pochée au vin chaud, noix et
roquette

Baguette à la dinde, gouda fumé et carpaccio de champignons,
huile d'olive à l'estragon

Cheddar Boivin et raisins

Délice du pâtissier



BUFFET CHAUD DE NOËL

12 personnes minimum par commande

BUFFET 3 SERVICES

Entrée, plat,
accompagnement,
dessert

38 \$

BUFFET 5 SERVICES

Cocktail, entrée, plat,
accompagnement,
fromage, dessert

45 \$

COCKTAIL

Bouchée de foie gras au pain de Gêne
Madelaine au carvi, fromage raclette et bacon
Tartelette de saumon fumé, crème aux œufs de poisson volant et
gel kalamansi

ENTRÉES

Crème de courges safranée, crouton de pain d'épice
Salade maraîchère aux pacanes, fromage bleu, poire, vinaigrette
balsamique

PLATS

Poitrine de dinde farcie au veau et fruit du mendiant,
sauce à la canneberge

Ou

Pavé de Mahi-Mahi, sauce vierge au citron confit,
grenade et coriandre

Ou

Tartelettes salées de courge et champignons King tempeh,
graine de citrouille épicée (choix végétarien, pas de minimum)

ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes racine rôtis au sirop d'érable
Gratin dauphinois
Riz au jasmin à la citronnelle
Petit pain et beurre



FROMAGE

Plateau de cheddar du Québec, raisins, noix, croutons et craquelins

DESSERTS

Plateau de mignardises, macarons et fruits (3 unités par personne). Ou Buche grand Rolland

BOÎTE GOURMANDE DE NOËL

12 personnes par commande

84 \$

Rôti de dinde cuit aux herbes
Roti de bœuf aux épices de Noël et vin rouge
Saucissons de Les Cochons Tout Ronds
Terrine de canard fait maison à l'abricot et pistache
Légumes assortis
Trempeuse aux épinards
Fromage Oka
Cheddar doux Boivin
Croutons aux herbes, cornichons et condiments en décoration

BOÎTE DE LA MER

12 personnes par commande

97 \$

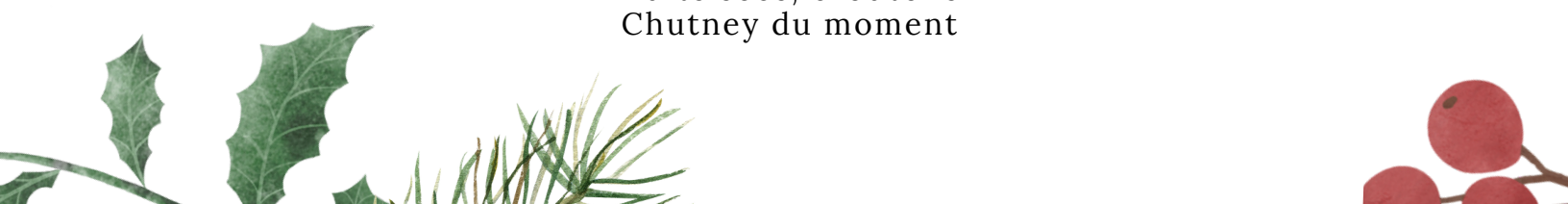
Duo saumon fumé et gravlax de saumon aux betteraves, épices de Noël
Oignons marinés, câpres, sauce aigrelette
Croutons

BOÎTE FROMAGÈRE DU QUÉBEC

12 personnes par commande

95 \$

Pont tournant
Douanier
Chevrochon
Oka
Noix et raisins
Fruits secs, croutons
Chutney du moment



BOÎTE À LUNCH DE NOËL

Minimum 6 personnes par commande

26,90\$

Canapé de foie gras de canard au cognac, gel de
rhubarbe et fraise

Canapé Madelaine au carvi, fromage raclette et bacon

Salade d'orichetti à la dinde confite, carottes, courgette rôtie
à l'érable, ciboulette

Guédille de crevettes nordiques aux herbes fraîches et
œufs de truite

Foccacia de dinde confite hachée, cheddar, laitue, pickles de
fenouil, tomate marinée

Fromage du Québec, croutons

Dessert du moment

Joyeux Temps



Des Fêtes

Termes et conditions

LIVRAISON

Frais de livraison à partir de 18\$

En fonction de la distance
Possibilité de livrer les dimanches

VAISSELLE ET COUVERTS

Ustensiles et assiettes compostables

Couverts en porcelaine disponibles, prix
sur demande

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

**Nous ne prenons pas en considération les restrictions,
les intolérances et les allergies**

Néanmoins, nous offrons la boîte à lunch L'Allergène qui est
sans noix, sans gluten, et sans lactose

Pour toute autre allergie ou intolérance,
seule la boîte à lunch l'Allergène peut être personnalisée pour
prendre en considération d'autres allergies ou intolérances,
pour 4\$ supplémentaires

CHANGEMENTS ET ANNULATIONS

**Tout changement ou annulation à la commande
doit être communiqué au plus tôt, passé les délais
ci-dessous, 100% de la facture totale sera exigé**

Pauses et boîtes à lunch

moins de 50 personnes : 2 jours ouvrables
plus de 50 personnes : 3 jours ouvrables

Buffets et Cocktails

moins de 50 personnes : 3 jours ouvrables
plus de 50 personnes : 5 jours ouvrables

Repas à l'assiette grands événements

(plus de 125 personnes)
5 jours ouvrables
le nombre de convives
ne peut pas être revu à la baisse

POUR TOUTE COMMANDE SE RÉFÉRER À :

(450) 449-3040 extension 206

traiteur@patisserierolland.ca



Les prix sont sujets à changement sans préavis



MAISON
ROLLAND
DEPUIS 1940

TRAITEUR
LES 3 SENS
MAISON
ROLLAND

MAISON ROLLAND UTILISE
DES USTENSILES ET ASSIETTES
COMPOSTABLES



**SIÈGE SOCIAL
SERVICE TRAITEUR**
170, rue St-Charles Ouest
Longueuil
450 449-3040 ext. 206



Les succursales de Maison Rolland

VIEUX LONGUEUIL
170, rue St-Charles Ouest
Longueuil
450 449-3040 ext. 802

MÉTRO LONGUEUIL
Proche Campus UdS
150 Place Charles-Le Moyne
450 449-3040 ext. 212

BOUCHERVILLE
Dans les fruiteries Val-Mont
504 rue Albanel Boucherville
450 449-3040 ext. 211

MAYRAND BROSSARD
Dans Mayrand côté Mail
2151 Boul. Lapinière Brossard
450 449-3040 ext. 213

<https://patisserierolland.ca>

<https://les3senstraiteur.ca>

Contacter
Sarrah Trabelsi

Directrice
Commerciale

(450) 449-3040 ext. 255
sarrah@patisserierolland.ca